

## STARTERS

Brood met diverse dips

6

*\*Voor gasten met een halfpensionarrangement geldt bij enkele gerechten een toeslag. Deze zijn aangegeven met een \* achter de gerechten.*

## VOORGERECHTEN

### Soep van de dag

knoflookcroutons

8.5

### Zalmtartaar\* (+1.5)

rucola | augurk | knoflook

13.5

### Rundercarpaccio\* (+1.5)

rucola | Parmezaanse kaas | pittenmix | gedroogde tomaten | truffelmayonaise

13.5

### Burrata ✓

geroosterde cherrytomaten | rucola | basilicum

11.5

### Gegrilde brie ✓

walnoten | honing | toast

12

### Ravioli\* (+2.5)

kingkrab in tomatencrèmesaus | garnalen | kruiden

14.5

**Dieetwensen of  
allergieën?**  
Wij denken graag  
met je mee!

## BIJGERECHTEN

2

Kruidenboter

Gemengde salade

4

3

Pepersaus of champignonsaus

Gegrilde groenten

4.5

4.5

Oerfriet  
met huisgemaakte saus

Geroosterde aardappel

4.5



## HOOFDGERECHTEN

|                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Josper BBQ Dry-aged Steak 200gr*</b> (+3.5)<br>gegrilde groenten   geroosterde aardappel                     | 26.5 |
| <b>Gegrilde zalm met saus van garnalen*</b> (+3.5)<br>gegrilde groenten   geroosterde aardappel                 | 26.5 |
| <b>Buikspek</b><br>eigen jus   gegrilde groenten   geroosterde aardappel                                        | 25   |
| <b>Linguini met garnalen</b><br>pesto   room   cherrytomaten                                                    | 22.5 |
| <b>Romige risotto</b> ✓<br>paddenstoelen   truffel   Parmezaanse kaas                                           | 23.5 |
| <b>Vonck burger</b><br>cheddar   bacon   sla   huisgemaakte saus   oerfriet<br>(Optioneel: vegetarische burger) | 20.5 |
| <b>Gebraden kippenborst</b><br>paddenstoelensaus   gegrilde groenten   geroosterde aardappel                    | 23.5 |

## DRY-AGED VLEES

Onze steaks worden wekenlang **dry-aged** onder gecontroleerde temperatuur en luchtvochtigheid voor maximale malsheid en smaak. Op de authentieke **Josper-houtskoolgrill** krijgen ze een subtiele rooksmaak en worden ze perfect dichtgeschroeid.

## NAGERECHTEN

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| <b>IJscoupe</b><br>diverse smaken roomijs   slagroom   fruit | 7.5 |
| <b>Chocoladetaart</b><br>vanille-ijs   slagroom              | 8   |
| <b>Pannacotta</b><br>seizoensfruit   sorbetijs               | 8   |